



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rosé 2024 « Pétale de Rose »



Certifié en Agriculture Biologique depuis 2005.
Vin biodynamique labélisé par Biodyvin



TERROIR

AOP Côtes de Provence.

De par leur situation côtière, les sols du Château Barbeyrolles sont situés dans la zone des « collines des Maures », sur la Presqu'île de Saint-Tropez. Ce sont des schistes datant de l'ère primaire.

CÉPAGES

52% Grenache, 21% Cinsault, 20% Mourvèdre, 4,5% Ugni-Blanc, 1% Sémillon, 1% Syrah et 0,5% Cabernet-Sauvignon.

MILLÉSIME

Le millésime 2024 a été marqué par une pluviométrie importante au cours de l'hiver. Cela a permis un rechargement en eau des sols après plusieurs années de forte sécheresse. Le débourrement, commencé mi-mars, fut précoce. Le printemps fut lui aussi pluvieux. La floraison a commencé le 12 mai. L'été fut marqué par de fortes chaleurs. Les vendanges ont commencé le 26 août pour se terminer le 17 septembre.

CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Enherbement de céréales après la vendange. Culture en biodynamie.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en bacs. Tri sur pied. Vinification par gravité en pressurage direct, sans foulage, dans un pressoir hydraulique de type Champenois pour obtenir un rosé fin et délicat. Fermentation en levures indigènes et conservation en cuves inox sous température contrôlée. Embouteillé au Château Barbeyrolles.

DÉGUSTATION

Robe pétale, perlée. Il offre un voile de jasmin, d'acacia, laissant transparaître la pêche, une touche de fraise. Le biscuit amandine s'entremêle d'une pointe d'épice telle la cardamome. Juteux, frais par le ressenti d'agrumes, de pomelo et cédrat confit, il montre une chair suave, un grain fin et gouteux. Son volume gourmand est étiré par de petits amers. Intense et subtile par les essences, les épices et le grain d'amande, il est ouvert avec une impression immédiate mais sera donner du plaisir sur 1- 2 ans.

St Jacques snackée, crumble amandine, épices et herbes Rouget et carottes en textures épiciées